



AMPHORIA LEFKO 2023

AOP CÔTES DE PROVENCE

La Cuvée Amphoria Blanc, composée de Rolle et de Clairette, exprime la pureté et la complexité des cépages provençaux sans l'artifice d'un élevage en barriques. Vinifiée et élevée en amphore, cette cuvée révèle des arômes profonds, une grande minéralité et une longueur en bouche exceptionnelle. Un blanc unique en son genre, véritable hommage à notre terroir de schiste.

CÉPAGES

Rolle, Clairette - AOP Côtes de Provence

VINIFICATION

Vendanges de nuit à basse température, sélection des jus de goutte, macération pelliculaire à froid pendant 12h puis pressurage direct. Vinification et élevage en amphore de grey.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Robe jaune pâle aux reflets verts.

NEZ : Complexe, aux notes thiolées mêlant fruits exotiques (mangue, ananas) et agrumes avec une touche de fleurs blanches.

BOUCHE : Dès l'attaque en bouche, une belle rondeur attaque le palais tout en gardant un équilibre et ce jusqu'à la finale qui persiste sur des notes fruités d'agrumes.

HARMONIE METS ET VINS

Le compagnon idéal d'un magnifique loup grillé, de langoustines juste snackées ou d'un carpaccio de noix de St Jacques aux fruits de la passion. Il se marie à merveille avec la volaille comme une jolie poularde de Bresse accompagnée de sa bisque aux écrevisses. Fidèle et harmonieux avec les fromages de brebis et de chèvre.

Température de consommation : 8 à 10°C

Garde : 3 à 5 ans

Éléments techniques

1,5 L Amphore en argile, numérotée, fabriquée entièrement à la main par un artisan potier du Var. Conditionné dans un coffret carton.